

	МИНОБРНАУКИ РОССИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
	«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г.Артеме



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения: заочная

на базе основного общего образования

Артем 2017

Члены рабочей группы  
по разработке ООП: Морозова А.С., преподаватель высшей квалификационной  
категории кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна  
Степанова Е.П., преподаватель первой квалификационной категории кафедры  
транспортных процессов, сервиса и дизайна

ООП рассмотрена и принята на заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и  
дизайна, протокол от «13» 04 2017г. № 16

Зав.кафедрой ТПСД Сам Л.С.Самохина

ООП рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании научно-методического  
совета филиала, протокол от «17» 04 2017г. № 5

Председатель НМС ИВ О.И.Иванова

Рецензент:  
директор ООО «Столовая «Березка» Осипчук К.А.Осипчук



## Рецензия

на основную образовательную программу среднего профессионального образования -  
программу подготовки специалистов среднего звена  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
филиала Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Владивостокский государственный университет  
экономики и сервиса» в г.Артеме

Основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

ООП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся. При разработке ООП были учтены: содержание учебников и учебных пособий, рекомендованных Минобрнауки РФ; рекомендации социальных партнеров – потенциальных работодателей выпускников; содержание программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, изучаемых параллельно, на предыдущих и последующих этапах обучения (междисциплинарные связи); новейшие достижения в данной области, опубликованные в литературе и периодических изданиях; специфика внутренних условий – имеющиеся средства обучения, информационная, методическая и материальная база.

В пояснительной записке ООП дана общая характеристика основной образовательной программы. Учебный план содержит перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации их объема в часах (неделях). Рабочие программы дисциплин (модулей) разработаны для всех дисциплин учебного плана для конкретной ООП, включая дисциплины вариативной части. Программы практик составлены для учебной, производственной (по профилю специальности, преддипломной) практик, предусмотренных учебным планом для конкретной ООП. Программы государственной итоговой аттестации состоят из требований к выпускным квалификационным работам, порядка их выполнения, критерии оценки. Фонды оценочных средств являются составной частью рабочих программ дисциплин, практик, программ государственной итоговой аттестации. Оценочные средства разработаны для оценивания всех результатов обучения, и позволяют адекватно оценить результаты обучения и результаты освоения ООП. Темы курсовых работ и ВКР соответствуют видам профессиональной деятельности и общим требованиям подготовки выпускника по ООП.

На основании вышеизложенного считаю, что основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г.Артеме соответствует современному уровню развития производства и основным требованиям ФГОС СПО.

Рецензент: Директор ООО «Столовая «Березка»

К.А.Осипчук



## 1 Общая характеристика основной образовательной программы

### 1.1 Общие положения

1.1.1 Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ООП) по программе подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования реализуется колледжем филиала Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артёме (далее – филиал ВГУЭС), представляет собой комплекс документов, разработанный с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и утверждена решением Ученого совета филиала ВГУЭС.

1.1.2 При разработке основной образовательной программы использовались следующие нормативные документы:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки РФ от 22.01.2015 г № ДЛ-01/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;
- Устав ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», утвержден приказом Минобрнауки РФ от 24.08.2015 г. № 882
- Положение о филиале ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г.Артеме;
- Локальные нормативные акты ФБОУ ВО «ВГУЭС»;

- Локальные нормативные акты филиала ВГУЭС.

## 1.2 Характеристика ООП

### 1.2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы

Цель основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ООП СПО ориентирована:

- на реализацию приоритета практикоориентированных знаний выпускника;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности самостоятельно принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 1.2.2 Требования к уровню образования, необходимому для приема на обучение по ООП

Для приёма на обучение допускаются лица, имеющие основное общее образование.

Порядок приема регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2017/2018 год»), разработанными ВГУЭС в соответствии с порядком приема, установленным Министерством образования и науки Российской Федерации.

### 1.2.3 Формы обучения

Обучение по программе осуществляется по очной и заочной формам обучения.

### 1.2.4 Срок получения образования

Срок обучения образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

при очной форме обучения независимо от образовательных технологий составляет

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями – увеличивается не более чем на 10 месяцев;

при заочной форме обучения независимо от образовательных технологий составляет

- на базе основного общего образования – 4 года 7 месяцев;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями – увеличивается не более чем на 10 месяцев;

### 1.2.5 Трудоемкость освоения ООП

Таблица 1 - Трудоемкость ООП

Наименование элементов ППСЗ	Трудоемкость ППСЗ для образовательной базы приема	
	основное общее образование	
	недель	часов
Общая трудоемкость ППСЗ	238	
Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла (максимальная учебная нагрузка), в том числе	-	2106
Обязательная аудиторная нагрузка	-	160
Внеаудиторная самостоятельная нагрузка		1974
Объем обязательной и вариативной части ППСЗ (обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам – максимальная учебная нагрузка), в т.ч.	-	4374
Обязательная аудиторная нагрузка	-	640
Внеаудиторная самостоятельная нагрузка		3734
Учебная практика	14	-
Производственная практика (по профилю специальности)	14	-
Производственная практика (преддипломная)	4	-
Промежуточная аттестация	26	-
Государственная итоговая аттестация	6	-
- подготовка выпускной квалификационной работы	4	-
- защита выпускной квалификационной работы	2	-
Каникулярное время	46	-

### 1.2.6 Язык, на котором реализуется ООП

Обучение осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском.

### 1.2.7 Образовательные технологии

При реализации ООП используются различные образовательные технологии: активные и интерактивные формы проведения занятий (деловых и ролевых игр, разборка конкретных ситуаций, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой, в том числе частично электронное обучение.

### 1.2.8 Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения и успешного прохождения государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация – техник-технолог и выдается диплом образца, установленного Минобрнауки России.

### 1.2.9 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен к освоению ОПОП ВО по профилю

подготовки «Технология продукции общественного питания», так и к другим образовательным программам высшего образования (бакалавриат).

## 1.2.10 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

### 1.2.10.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включает в себя организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### 1.2.10.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### 1.2.10.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии «Повар», «Кондитер».

## 1.2.11 Требования к результатам освоения ООП

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 2 – Общие компетенции

Код компетенции	Наименование общих компетенций	Результат освоения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<b>Иметь практический опыт:</b> выполнять профессиональные задачи при выполнении выпускной квалификационной работы; проявлять

		<p>творческую инициативу, демонстрировать профессиональную подготовку</p> <p><b>Уметь:</b> овладеть первичными профессиональными навыками и умениями; планировать будущую профессиональную деятельность</p> <p><b>Знать:</b> иметь представление о будущей профессии; ориентироваться в маршруте студента по специальности; называть основные виды работ, выполняемые при работе по специальности</p>
ОК 2	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> планирования деятельности, применяя технологию с учетом изменения параметров объекта; выбирать типовой способ (технологию) решения задачи в соответствии с заданными условиями, имеющимися ресурсами, критериями качества и эффективности</p> <p><b>Уметь:</b> планировать деятельность по решению задачи в рамках заданных (известных) технологий, в том числе выделяя отдельные составляющие технологии; анализировать потребности в ресурсах и планировать ресурсы в соответствии с заданным способом решения задачи</p> <p><b>Знать:</b> методы и способы выполнения профессиональных задач; называть ресурсы для решения поставленной задачи в соответствии с заданным способом деятельности</p>
ОК 3	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> проводить анализ причин существования проблемы; предлагать способ коррекции деятельности на основе результатов текущего контроля и результатов оценки продукта деятельности; определять показатели результативности деятельности в соответствии с поставленной профессиональной задачей; задавать критерии для определения способа разрешения проблемы; прогнозировать последствия принятых решений; называть риски на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации; предлагать способы предотвращения и нейтрализации рисков</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе эталонной ситуации и определять проблему; планировать текущий контроль своей деятельности в соответствии с заданной технологией деятельности и определенным результатом (целью) или продуктом деятельности; определять проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации; планировать и оценивать продукт своей деятельности на основе заданных критериев; определять критерии оценки продукта на основе задачи деятельности; выбирать способ разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставить цель деятельности; оценивать последствия принятых решений; анализировать риски (определять степень вероятности и степень влияния на достижение цели) и обосновывать достижимость цели</p> <p><b>Знать:</b> технологии анализа рабочей ситуации в соответствии с заданными критериями, указывая ее</p>



		соответствие/несоответствие эталонной ситуации; принципы осуществления текущего контроля своей деятельности по заданному алгоритму; способы оценивания продукта своей деятельности по характеристикам
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p><b>Иметь практический опыт:</b> предлагать источник информации определенного типа/конкретный источник для получения недостающей информации и обосновывать свое предложение; характеризовать произвольно заданный источник информации в соответствии с задачей деятельности; принимает решение о завершении/продолжении информационного поиска на основе оценки достоверности/непротиворечивости полученной информации; делать вывод о применимости общей закономерности в конкретных условиях; делать вывод на основе предоставленных эмпирических или статистических данных</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно находить источник информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или бумажным каталогом, электронным или бумажным каталогом, справочно-библиографическими пособиями, поисковыми системами Интернета; указывать недостаток информации, необходимой для решения задачи; формулировать вопросы, нацеленные на получение недостающей информации; извлекать информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников и систематизировать ее в рамках заданной структуры; делать выводы об объектах, процессах, явлениях на основе сравнительного анализа информации и них по заданным критериям; задавать критерии для сравнительного анализа информации в соответствии с поставленной задачей деятельности</p> <p><b>Знать:</b> выделять из содержащего избыточную информацию источника информацию, необходимую для решения задачи; выделять в источнике информации вывод и/или аргументы</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Иметь практический опыт:</b> применять ИКТ при выполнении профессиональных задач</p> <p><b>Уметь:</b> применять ИКТ при выполнении заданий</p> <p><b>Знать:</b> перечислять ИКТ, применяемые в профессиональной деятельности; ориентироваться в информационно-коммуникационных технологиях, применяемых в профессиональной деятельности</p>
ОК 6	Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p><b>Иметь практический опыт:</b> принимать и фиксировать решение по вопросам для группового обсуждения; фиксировать особые мнения; использовать приемы выхода из ситуации, когда дискуссия зашла в тупик; давать сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы, относительно цели групповой работы; самостоятельно готовить средства наглядности; самостоятельно выбирать жанр монологического высказывания в зависимости от его цели и целевой аудитории; запрашивать мнение партнера по диалогу;</p>

		<p>извлекать из устной речи (монолог, диалог, дискуссия) фактическую и оценочную информацию, определять основную тему, предложения, аргументы, доказательства, выводы, оценки; самостоятельно определять жанр письменной коммуникации в зависимости от цели; создавать продукт письменной коммуникации сложной конструкции</p> <p><b>Уметь:</b> договариваться о процедуре и вопросах для обсуждения в группе в соответствии с поставленной целью деятельности команды (группы); при групповом обсуждении задавать вопросы, проверять адекватность понимания идей других; соблюдать заданный жанр высказывания (служебный доклад, выступление на совещании, собрании, презентации товара (услуги); использовать средства наглядности или невербальные средства, направленные на выяснение мнения (позиции); задавать вопросы, направленные на выяснение фактической информации; создавать стандартный продукт письменной коммуникации</p> <p><b>Знать:</b> правила участия в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу; соблюдать нормы публичной речи и регламент, используя паузы для выделения смысловых блоков своей речи; начинать и заканчивать служебный разговор в соответствии с нормами; отвечать на вопросы, направленные на выяснение фактической информации; извлекать из устной речи (монолог, диалог, дискуссия) основное содержание фактической информации</p>
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<p><b>Иметь практический опыт:</b> контролировать и отвечать за работу членов группы</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать работу членов группы и результат выполненного задания; оценивать работу и контролировать работу группы</p> <p><b>Знать:</b> выполнять поставленные задания, являясь членом группы</p>
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p><b>Иметь практический опыт:</b> анализировать собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения</p> <p><b>Уметь:</b> указывает «точки успеха» и «точки роста»; указывает причины успехов и неудач в деятельности; анализировать/формулировать запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности, установки) для решения профессиональной задачи</p> <p><b>Знать:</b> называть трудности, с которыми столкнулся при решении задачи и знать пути их преодоления/избегания в дальнейшей деятельности</p>
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<p><b>Иметь практический опыт:</b> применять современные технологии в профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> сравнивать технологии, применяемые в профессиональной деятельности; выбирать технологии для своей профессиональной деятельности</p>

		<b>Знать:</b> информацию о современных технологиях в профессиональной деятельности
--	--	--

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности:

Таблица 3 – Профессиональные компетенции

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>	<b>Результат освоения</b>
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд;</li> <li>- подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленных овощей;</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей;</li> <li>- методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке овощей, для приготовления сложных блюд;</li> </ul>
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</li> </ul>

			<p>-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса;</p> <p>Уметь</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, для сложных блюд;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</p> <p>Знать:</p> <p>-ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</p> <p>-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</p> <p>-технологию приготовления начинок для фарширования мяса;</p> <p>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>-расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного рыбы;</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>-классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд;</li> <li>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</li> <li>-технологию приготовления начинок для фарширования рыбы;</li> <li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-способы минимизации отходов при для приготовления сложных блюд;</li> </ul>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента легких и сложных холодных закусок;</li> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок.</li> <li>-проверки качества;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок</li> <li>-приготовления сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок -декорирования блюд сложными холодными соусами.</li> </ul>

			<p>-контроля качества и безопасности сложных холодных закусок.</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных закусок;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>-классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных закусок;</li> <li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей;</li> <li>-методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных закусок;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;</li> <li>-технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса;</li> <li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке овощей, для приготовления сложных закусок;</li> </ul>
	ПК 2.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд.</li> <li>-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд.</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд.</li> <li>-приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>-сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> <li>-декорирования блюд сложными холодными соусами.</li> <li>-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> </ul>

			<p>-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>Знать:</p> <p>-ассортимент холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-требования к качеству готовых холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</p> <p>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</p> <p>-технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-варианты оформления сложных холодных, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.</p>
	ПК 2.3	Организовывать и	Иметь практический опыт:

		<p>проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.</li> <li>-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.</li> <li>-приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>-декорирования блюд сложными холодными соусами.</li> <li>-контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сложных холодных соусов;</li> <li>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;</li> <li>-требования к качеству соусов и заготовок для них;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;</li> <li>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных соусов;</li> <li>-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>-правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;</li> <li>-технологии приготовления холодных соусов;</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>-методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов;</li> <li>-варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>-заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>
--	--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним;</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.</li> </ul>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов</li> <li>-приготовления сложных горячих супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления сложных горячих супов</li> <li>-контроля безопасности готовой сложных горячих супов</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных горячих супов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих супов;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих супов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих супов различными методами;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных горячих супов</li> <li>-методы организации производства сложных горячих супов;</li> <li>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов,</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов,</li> <li>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов,</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов</li> <li>-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных),</li> </ul>

			<p>-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов</p> <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов,</p> <p>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов,</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных горячих супов</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих супов</p>
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-разработки ассортимента сложных горячих соусов</p> <p>-организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов</p> <p>-приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроля безопасности готовых сложных горячих соусов</p> <p>Уметь</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих соусов</p> <p>Знать:</p> <p>-ассортимент сложных горячих соусов методы организации сложных горячих соусов</p> <p>-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов основные критерии оценки качества готовых сложных горячих соусов;</p> <p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>-правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов</li> <li>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>-температуру подачи сложных горячих соусов</li> <li>правила охлаждения,</li> <li>замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов</li> <li>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов</li> </ul>
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-контроля безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыр;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сложных блюд из овощей, грибов и сыра различными способами;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>-методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>-привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>-температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра,</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> </ul>
	ПК 3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц;</li> <li>-приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>-контроля безопасности готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц</li> </ul>

			<p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Знать:</p> <p>-ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>-технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>
--	--	--	--

			методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными способами;
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-организации рабочего места по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами;</li> <li>-определять режим хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-технологии приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-технику и варианты оформления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-требования к безопасности хранения сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>-актуальные направления в приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>-организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов различными методами;</li> </ul>

			<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>-требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации технологического процесса мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-оценивать качество и безопасность мелкоштучных кондитерских изделий различными методами;</li> <li>-определять режим мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>-технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>-требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>-актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>

		оформлении.	<p>-приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-контроля качества и безопасности сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>Уметь:</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знать:</p> <p>-ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-основные критерии качества сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>
--	--	-------------	--

			<p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебулочных изделий и хлеба;</p> <p>-технику и варианты оформления сложных хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности холодных десертов</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность холодных десертов</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</li> </ul>
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- оформления и отделки сложных горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности горячих десертов</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность горячих десертов</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных горячих десертов;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных горячих десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</li> </ul>
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать нормативно технологическую документацию</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и виды планирования работы бригады</li> </ul>
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>планирования выполнения работы исполнителями</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей</li> </ul>
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>принимать управленческих решений</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочие места в производственных подразделениях;</li> <li>- Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> </ul>
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ	<p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения</p> <p>Уметь:</p>

		исполнителями.	- нормативно технологическую документацию; - Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Знать: - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды); - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Иметь практический опыт: проводить расчеты экономических показателей Уметь: - вести таблиць учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Знать: - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

### 1.2.12 Структура ООП

Структура программы соответствует требованиям ФГОС СПО по данной специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, что отражено в учебном плане.

### 1.2.13 Требования к условиям реализации ООП

#### 1.2.13.1 Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 1.2.13.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ООП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

- Ресторанные ведомости;
- Ресторатор;

- Современный ресторан;
- Гостиница и ресторан;
- Бизнес и управление общепит: бизнес и искусство;
- Питание и общество.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Филиал ВГУЭС предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### 1.2.13.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Все виды лабораторных и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебная практика, предусмотренные учебным планом ООП проводятся в лабораториях, кабинетах, мастерских и других помещениях, которые соответствуют санитарным и противопожарным нормам.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.  
Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

Практики проводятся в каждом профессиональном модуле и являются его составной частью. Основными базами практики студентов являются ИП Барейко Н.Б, ООО «Негус», ООО «Деликатесный мир», ООО «Лесная заимка-М», ИП Байдаков Е.В., кафе «Добрячок», ООО «Райтекс», ИП Вислобокова С.В. и другие предприятия города и края.

### 1.2.13.4 Характеристика среды филиала ВГУЭС, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

При освоении теоретического и практического материалов по каждому виду профессиональной деятельности ООП студенты параллельно привлекаются к участию в организации и проведении внеучебной общекультурной работе. В филиале ВГУЭС

проводятся тематические классные часы, научно-технические конференции, конкурсы профессионального мастерства, КВН, выставки, олимпиады, спортивные мероприятия, общественные мероприятия, в которых активно участвуют студенты СПО. Это способствует развитию личности и регулированию социально-культурных процессов, повышающих нравственные, гражданские, общекультурные качества, формированию общих компетенций.

В филиале ВГУЭС созданы условия для проживания иногородних обучающихся. Имеется благоустроенное общежитие, в котором обеспечены социально-бытовые условия для отдыха и подготовки к занятиям.

В филиале ВГУЭС созданы условия для развития творческих способностей студентов.

Привлечение студентов к общекультурной деятельности осуществляется через старостат. В филиале ВГУЭС работает студсовет, который следит за обеспечением социально-бытовых условий и занимается работой, направленной на организацию позитивного досуга обучающихся.

## **2 Учебный план**

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Учебный план, состоит из следующих структурных элементов: титульный лист; календарный учебный график; сводные данные по бюджету времени; план учебного процесса; комплексные виды контроля (дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный)); таблица распределения компетенций по учебным циклам, дисциплинам, модулям учебного плана; перечень учебных кабинетов, лабораторий, полигонов и т.д.; пояснения к учебному плану.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

## **3 Рабочие программы дисциплин, включая фонды оценочных средств**

Рабочие программы дисциплин, а также фонды оценочных средств по дисциплинам разработаны в соответствии с локальным актом по разработке рабочих программ учебных дисциплин, рассматриваются цикловыми методическими комиссиями и утверждаются на Методическом совете филиала ВГУЭС. Утвержденный вариант прилагается к ООП.

## **4 Рабочие программы профессиональных модулей, включая фонды оценочных средств**

Программы профессиональных модулей, а также фонды оценочных средств к ним разработаны в соответствии с локальным актом по разработке рабочих программ профессиональных модулей, рассматриваются цикловыми методическими комиссиями с привлечением работодателей и утверждаются на Методическом совете филиала ВГУЭС. Утвержденный вариант прилагается к ООП.

## **5 Программы учебной и производственной практик, включая фонды оценочных средств**



Программы практик, а также фонды оценочных средств по практикам разработаны, в соответствии с локальным актом по разработке программ практик, рассматриваются цикловыми методическими комиссиями с привлечением работодателей и утверждаются на Методическом совете филиала ВГУЭС. Утвержденный вариант прилагается к ООП.

## **6 Организация государственной итоговой аттестации, включая фонды оценочных средств**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии со стандартом ВГУЭС СК-СТО-ПО-04/СПО-001-2016 «Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования».

### **7 Договоры о базах практик**

К ООП прилагаются договоры о комплексном сотрудничестве с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым студентами в рамках ООП.

### **8 Другие методические материалы по дисциплинам**

К ООП прилагаются все учебно-методические материалы, разработанные по дисциплинам учебного плана.